

ROSCA DE LEITE CONDENSADO MINEIRA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)
- 2 colheres de sopa de manteiga bem cheia
- 5 ovos (caipira de preferência)
- 5 colheres de chá de fermento
- 1 colher de chá de sal
- 1,2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, leite, manteiga, ovos, fermento e sal no liquidificador por alguns minutos.

Coloque a mistura batida em uma bacia grande e adicione o trigo aos poucos e mexendo bastante com as mãos.

A massa deverá desgrudar das mãos e da bacia.

Esse é o ponto ideal. Sovar a massa é o segredo, quanto mais melhor!

Reserve a massa dentro da bacia para crescer, em lugar quente, cubra com um pano.

Faça uma bolinha de massa e coloque em um copo com água próximo a massa, quando a bolinha subir esta pronta.

Dívuda a massa em parte iguais e faça tranças ou como preferir!

Reserve por mais um tempo até que dobre de tamanho novamente.

Com um pouco de café e a gema de um ovo caipira misturados pincele sobre a rosca, salpique o açúcar cristal sobre a rosca.

Asse em forno preaquecido, à temperatura de 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37429-rosca-de-leite-condensado-mineira.html>